

Saffranspäron med vaniljparfait au chokolat (Obs 6 personer)



Saffranspäron

3 päron (conference), 1,5 dl vatten, 0,5 dl vitt vin, 1,5 dl strösocker, 1/2 citron

1 krm (0,5 g) saffran, 1 krm kardemummakärnor, 1 kanelstång, ½ vaniljstång, en carambole

Kärna ur päronen, skala och halvera dem. Gnid dem med citron. Blanda vatten, vin, socker och kryddor i en kastrull samt lägg i päronhalvorna. Koka långsamt tills päronen har mjuknat. Tag upp päron och fortsätt sjuda spadet till sirapskonsistens.

Vaniljparfait au chokolat

4 äggulor, 1 dl florsocker, 1 vaniljstång, 3 dl vispgrädde, 100 g vit chokolad.

Lägg äggulor och florsocker i en kastrull. Klyv vaniljstången på längden och skrapa ur "märgen" i kastrullen och ställ denna i kokande vattenbad (Använd hela stången till päronreceptet ovan). Vispa ihärdigt tills massan blir lätt och luftig och börjar kräma sig. Tag från värmen och fortsätt vispa. Parallellt smälts chokoladen i vattenbad och blandas med äggsmeten som får kallna.

Vispa grädden och blanda med krämen. Häll över den färdigblandade parfaitsmeten i portionsskålar och frys in, alternativt kör hela smeten i glassmaskin.

Servering

Servera anrättningen i djup tallrik. Lägg en päronhalva med ryggsidan upp i tallriken och häll sås över. Lägg en skuren bit carambole på eller vid sidan om päronet. Stjälp upp glassen (efter upptining) från portionsskålen, alternativt forma ägg eller kulor av parfaiten från glassmaskinen och lägg vid sidan om.